

Valorizzazione della coltura dell'olivo

Relazione

L'oliveto del Trentino

La presenza dell'olivo in Trentino riguarda principalmente la sponda settentrionale del lago di Garda. Come per il resto dell'olivicoltura gardesana, il diffondersi di questa coltivazione avviene a seguito della espansione dell'impero romano.

Fanno riscontro a questa affermazione oggetti e materiale vegetale reperiti nell'Altogarda risalenti al periodo tra il 2° ed il 5° secolo d.C.

Una serie di documenti databili tra il 900 ed il 1100 testimoniano di una consolidata tecnica per la coltivazione dell'olivo e una considerevole produzione di olio.

Un'ulteriore ampliamento della coltivazione dell'olivo avviene tra il 1400 ed il 1500 grazie alla possibilità ed alla probabile incentivazione alla piantumazione, attuata dalle parte delle autorità politiche dell'epoca nei confronti delle famiglie del contado, di aree poco fertili di proprietà delle comunità.

L'oliveto copre una superficie provinciale di circa 400 ettari su cui dimorano circa 80.000 piante prevalentemente delle varietà "Casaliva" o "Frantoio" (almeno il 95%). Queste due varietà, la prima di origine autoctona e la seconda tipica della Toscana, hanno caratteristiche somatiche e genetiche identiche.

Vi è inoltre una piccola presenza di altre varietà autoctone quali: Raza, Trepp, Favarol e qualche "Composter".

Altre 20-30.000 piante di olivo (circa 100 ettari), sono coltivate in forma non specializzata soprattutto in aree urbanizzate e anche agricole del fondovalle.

La produzione media degli ultimi 5 anni è di 11.500 q.li di olive e di 2.220 q.li di olio, con una resa media in olio di circa il 19 %.

Le olive, sono raccolte nel periodo da fine ottobre a metà dicembre per l'80% a mano e il rimanente con l'ausilio di agevolatori meccanici.

Contro i parassiti dell'olivo si eseguono pochi interventi utilizzando principalmente biotecnologie e antiparassitari ammessi nella produzione biologica:

- sali di rame contro le malattie fungine (occhio di pavone, fumaggini, lebbra)
- oli minerali contro le cocciniglie;
- cattura massale contro la mosca olearia.

La cattura massale consiste nell'abbassamento della popolazione attraverso la cattura e la devitalizzazione della forma adulta dell'insetto parassita; viene effettuata attraverso trappole contenenti attrattivi alimentari e sessuali, oltre a sostanze insetticide. Viene attuata su tutto l'oliveto altogardesano dal 2001 e coinvolge circa 1.500 coltivatori.

Grazie a questo tipo di difesa innovativo da 8 anni non si effettuano irrorazioni specifiche alle piante di olivo contro la mosca olearia.

L'apporto degli elementi fertilizzanti al terreno viene fatto utilizzando concimi, spesso di tipo organico, in maniera proporzionata alle esigenze del terreno stesso e della pianta ed

in quantità abbondantemente al di sotto dei limiti di legge in particolare riguardo l'elemento azoto.

Gli aspetti salienti del modo di coltivare l'olivo nell'Altogarda descritti sopra sono molto vicini ai dettami della "produzione biologica.

Tuttavia per essere definito "biologico" l'olio extravergine di oliva deve essere prodotto in aziende agricole condotte secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e controllate da un organismo certificatore riconosciuto dal ministero delle politiche agricole.

Attualmente sono sottoposte a certificazione 14 aziende olivicole con una superficie complessiva di 27 ettari.

Si tratta di numeri piuttosto esigui rispetto ad una potenzialità ben superiore.

Gli aspetti che spiegano la limitata diffusione della certificazione "biologica" dell'olio nell'Altogarda sono:

-in primo luogo la elevata quota di autoconsumo (circa l'80% dell'olio prodotto in Altogarda è consumato dagli stessi olivicoltori o dai loro familiari);

-poi la limitata dimensione aziendale (in media la superficie ad oliveto per ogni olivicoltore è di circa 3.000 mq);

-ed infine il costo della certificazione in termini finanziari e di disponibilità di tempo per gli adempimenti burocratici.

Se misurata in termini reali, l'indotto economico della filiera olivo-olio nell'Altogarda è molto inferiore rispetto ad altre coltivazioni della zona: circa 450.000,00 euro destinati ai produttori.

Gran parte di quest'olio è lavorato e commercializzato in forma associata.

Altri circa 250.000,00 euro riguardano l'attività dei 3 oleifici della zona per la molitura dei circa 11.500 q.li di olive ogni anno.

Tuttavia, se si attribuisse un valore puramente simbolico (ad esempio di un normale olio extravergine italiano di supermercato) ai circa 1.750 q.li (dei 2.220 complessivi) di olio extravergine prodotti mediamente ogni anno nell'Altogarda e non destinati alla vendita, ma all'autoconsumo nell'ambito familiare degli oltre 1.500 produttori, allora il peso economico sarebbe notevolmente superiore e stimabile in almeno 1.000.000,00 euro in più.

Questa proposta legislativa è volta a modificare la normativa provinciale che si occupa della disciplina riguardante la promozione e valorizzazione della coltura dell'olivo nel Trentino, in quanto pur avendo un ottimo potenziale produttivo e qualitativo, oltre che dal punto di vista occupazionale ed economico, non riesce a sviluppare le proprie potenzialità. Con il primo articolo si è voluto tendere ad un intervento di supporto tecnico economico e promozionale dei prodotti derivanti dalle piantagioni olivistiche presenti sul territorio provinciale.

Con il secondo articolo si è previsto un intervento è volto ad agevolare la gestione del materiale di scarto derivante dalle normali pratiche di potatura delle piante dell'olivo.

- Cons.prov. Mauro Ottobre –
- Cons.prov. Michele Dallapiccola –
- Cons.prov. Caterina Dominici –
- Cons.prov. Roberto Bombarda -